

ICS 67.120.30

CCS X 20

# JAASS

团 体 标 准

T/JAASS XX-2021

## 淡干虾皮

Light Dried Planktonic Shrimps

2021—XX—XX 发布

2021—XX—XX 实施

江苏省农学会 发布







## 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 质量要求.....	2
5 检验方法.....	5
6 检验规则.....	7
7 标签、标志，包装，运输，贮藏.....	8
8 保质期.....	9

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南京市产品质量监督检验院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：南京市产品质量监督检验院、盐城市怡美食品有限公司。

本文件主要起草人：王飞轩、潘凤涛、高瑞峰、潘海艳、马雯、王顶云、陈国霞、彭广雷、周喆、邓元园、王树梅、朱南。

本文件是首次发布。

# 淡干虾皮

## 1 范围

本文件规定了淡干虾皮的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输及贮藏、保质期。

本文件适用于淡干虾皮的生产、检验、销售与采购。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3205 虾皮
- SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法  
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》  
兽药残留限量应符合国家有关规定和公告  
中华人民共和国农业农村部公告 第235号  
中华人民共和国农业农村部公告 第250号

### 3 术语和定义

#### 3.1 淡干虾皮 Light dried planktonic shrimps

以中国毛虾（*Acetes chinensis*）、日本毛虾（*Acetes japonicas*）为主的浮游小型虾为原料，经清洗、蒸煮、烘干、筛选等工序制成的淡干虾皮。

#### 3.2 水产夹杂物 Foreign substance in aquatic product

混于虾皮中的小鱼、小蟹、杂虾等水产动物。

### 4 质量要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 毛虾品质新鲜，应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 用于清洗毛虾环节的食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定，清洁海水的微生物指标应达到饮用水要求。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	有光泽，成肉白色、淡红色或淡黄色等虾皮自然色泽，无色变及霉变现象
组织及形态	体形弯曲且基本完整，大小均匀，肉质厚实，有柔韧性，略有湿感而不发黏，允许有微量碎末，无杂质
滋味及气味	具有熟虾皮固有的咸鲜味、无氨臭等异味

#### 4.3 理化要求

理化要求应符合表2的要求。

表 2 理化要求

项目	指标
水分/%	30~45
灰分/% $\geq$	8.0
盐分（以 NaCl 计）/% $\leq$	5.0
水产夹杂物/% $\leq$	1.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.2

#### 4.4 营养要求

营养要求应符合表3的要求。

表 3 营养要求

项目	指标
蛋白质/（g/100g） $\geq$	40.0
脂肪/（g/100g） $\geq$	2.0
碳水化合物/（g/100g） $\geq$	1.4
钾/（mg/100g） $\geq$	500
钙/（mg/100g） $\geq$	1500
镁/（mg/100g） $\geq$	200
碘/（mg/100g） $\geq$	0.7
磷/（mg/100g） $\geq$	700
锌/（mg/100g） $\geq$	2.5

铁/ (mg/100g)	≥	2.5
--------------	---	-----

#### 4.5 添加剂要求

添加剂要求应符合表3的要求。

表 3 添加剂要求

项目		指标
山梨酸/ (g/kg)	≤	0.1
苯甲酸 (g/kg)		不得使用
二氧化硫/(g/kg)	≤	0.05
丁基羟基茴香醚 (BHA) / (g/kg)	≤	0.1
二丁基羟基甲苯 (BHT) / (g/kg)	≤	0.1
特丁基对苯二酚 (TBHQ) / (g/kg)	≤	0.1
亮蓝及其铝色淀 (以亮蓝计) / (g/kg)		不得使用
日落黄及其铝色淀 (以日落黄计) / (g/kg)		不得使用
柠檬黄及其铝色淀 (以柠檬黄计) / (g/kg)		不得使用
胭脂红及其铝色淀 (以胭脂红计) / (g/kg)		不得使用
苋菜红及其铝色淀 (以苋菜红计) / (g/kg)		不得使用
酸性红/ (g/kg)		不得使用

#### 4.6 污染物限量

污染物限量应符合表4的要求，其它污染物限量应符合GB 2762的规定。

表 4 污染物要求

项目		指标
无机砷/ (mg/kg)	≤	0.2
铅/ (mg/kg)	≤	0.2
镉/ (mg/kg)	≤	0.1
甲基汞/ (mg/kg)	≤	0.02
铬/ (mg/kg)	≤	0.2
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤	1.0
多氯联苯/ (mg/kg)	≤	0.1

#### 4.7 农药残留限量和兽药残留限量要求

4.7.1 农药残留限量应符合GB 2763的要求。

4.7.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 和中华人民共和国农业农村部公告 第 235、250 号等要求。

#### 4.8 微生物限量

应符合GB 29921的要求。

#### 4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 原料要求

5.1.1 毛虾应符合GB 2733的规定。

5.1.2 食用盐应符合GB 5461的规定。

5.1.3 加工用水应符合GB 5749的规定。

#### 5.2 感官要求

按 SC/T 3205 规定进行。

#### 5.3 水分

按GB 5009.3规定进行。

#### 5.4 灰分

按GB 5009.4规定进行。

#### 5.5 盐分（以 NaCl 计）

按SC/T 3011规定进行。

#### 5.6 水产夹杂物

按SC/T 3205规定进行。

#### 5.7 过氧化值（以脂肪计）

按GB 5009.227规定进行。

#### 5.8 蛋白质

按GB 5009.5进行。

#### 5.9 脂肪

按GB 5009.6规定进行。

T/JAASS X-2021

5.10 碳水化合物

按GB 28050规定进行。

5.11 钾

按GB 5009.91规定进行。

5.12 钙

按GB 5009.92规定进行。

5.13 镁

按GB 5009.241规定进行。

5.14 碘

按GB 5009.267规定进行。

5.15 磷

按GB 5009.87规定进行。

5.16 锌

按GB 5009.14规定进行。

5.17 铁

按GB 5009.90规定进行。

5.18 山梨酸、苯甲酸

按GB 5009.28规定进行。

5.19 二氧化硫

按GB 5009.34规定进行。

5.20 丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）

按GB 5009.32规定进行。

5.21 亮蓝及其铝色淀（以亮蓝计）、日落黄及其铝色淀（以日落黄计）、柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）、胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计）、苋菜红及其铝色淀（以苋菜红计）

按GB 5009.35规定进行。

5.22 酸性红

按SN/T 1743规定进行。

5.23 无机砷

按GB 5009.11规定进行。

#### 5.24 铅

按GB 5009.12规定进行。

#### 5.25 镉

按GB 5009.15规定进行。

#### 5.26 甲基汞

按GB 5009.17规定进行。

#### 5.27 铬

按GB 5009.123规定进行。

#### 5.28 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定进行。

#### 5.29 多氯联苯

按GB 5009.190规定进行。

#### 5.30 污染物限量

按GB 2762规定进行。

#### 5.31 农药残留限量

按GB 2763规定进行。

#### 5.32 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650和中华人民共和国农业农村部公告 第235、250号等要求。

#### 5.33 微生物限量

按GB 29921规定进行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批规则与抽样方法

##### 6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

##### 6.1.2 抽样方法

按照 GB/T 30891 的规定执行。

##### 6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

#### 6.2 检验分类

### 6.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 6.2.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行。检验项目为感官净含量，水分盐分，水产夹杂物等。检验合格，签发检验合格证。产品检验合格证入库或出厂。

### 6.2.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品品质时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 正常生产时每年至少两次的周期性检验。

## 6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合标准要求，判该批产品为合格品。

6.3.2 感官检验所检测项目全部符合规定。

6.3.3 除微生物指标以外，其他指标检验结果中，若有两项或两项以上指标不符合标准规定时，则判本批产品不合格。若有一项指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。

6.3.4 微生物检验结果有一项不符合标准要求，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志，包装，运输，贮藏

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签上应明确标识淡干虾皮。

7.1.2 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.3 预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.4 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

#### 6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准的规定。

#### 6.2.2 包装要求

产品应密封包装，一定数量的小袋装入纸箱中，箱中产品应排列整齐，并放入产品合格证。包装应牢固。

### 7.3 运输

7.3.1 虾皮原料应采用冷藏运输或常温条件下运输。淡干虾皮产品，应采用冷藏或保温车船运输，保持产品温度低于 5℃。

7.3.2 运输工具应保持清洁、卫生、无异味，不得与有毒、有污染或气味浓郁物品混装、混运。运输时

应防止暴晒、雨淋和虫害，装卸时轻搬轻放。

#### 7.4 贮藏

7.4.1 虾皮原料应低温冷藏或低于20℃条件下避光储存。淡干虾皮产品应在-10℃冷藏。储存库应清洁、卫生、无异味、有防老防虫设备。

7.4.2 不同品种、规格、批次的产品应该分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于10厘米，与墙壁距离不少于30厘米，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

#### 8 保质期

符合上述运输、贮藏条件下，本产品保质期为12个月。



江苏省农学会团体标准

《淡干虾皮》

2021年××月第一版 2021年××月第一次印刷

版权专有不得翻印